2012 年 4 月 20 日

お米の炭酸飲料“米づくり”から第3弾商品

「三代目　米づくり」

FOOD ACTION NIPPON
米の消費を拡大します
by 三代目米づくり

5 月 7 日より全国で新発売
～「FOOD ACTION NIPPON」に参画し、お米の消費拡大をサポート～

JT（本社：東京都港区、社長：木村　宏）は、国産米の米粉糖化液を使用した炭酸飲料「三代目 米づくり」を 5 月 7 日より全国で新発売します。

● まろやかなお米のうまみとさわやかな飲み口を楽しめる「三代目　米づくり」

近年、お米を使用した商品への関心が高まりを見せる中、2009 年秋に発売した「米づくり」、2010 年秋に発売した「二代目　米づくり」は、今までにないお米の炭酸飲料として多くのお客様からご支持いただくとともに、再発売のご要望も多くいただいております。
この度、JT は、お客様の声にお応えするべく「三代目　米づくり」を全国で発売いたします。

「三代目　米づくり」は、これまでの“米づくり”同様、清酒メーカー大関株式会社の協力のもと、国産米の米粉糖化液（※1）を使用し、お米と相性の良い乳素材のコクを加えた炭酸飲料です。まろやかなお米のうまみとさわやかな飲み口をお楽しみいただけます。今回は、春夏の季節に合わせスッキリとした味わいに仕上げています。

パッケージでは、ガラス瓶をイメージしたデザインに、稲穂のイラストで、お米を使用した飲料であることをシンプルに表現しました。



● 「フード・アクション・ニッポン」に参画し、お米の消費拡大をサポート

JT は、「フード・アクション・ニッポン」（※2）に推進パートナーとして参画しており、「三代目　米づくり」を通じ、お米の新しい可能性を提案するとともに、お米の消費拡大をサポートしてまいります。 パッケージ裏面にも「フード・アクション・ニッポン」のロゴマークを使用しています。

また、「フード・アクション・ニッポン　アワード 2010」におきまして、「米粉糖化液を使用した清涼飲料水の開発および販売」の成果が認められ、プロダクト部門において「二代目　米づくり」が入賞いたしました。

（※1）　米粉糖化液は、米粉に酵素を加え米のでんぷんを糖化させた液体です。

（※2）「フード・アクション・ニッポン」は、日本の食を次の世代に残し、創るために、消費者・企業・団体・行政等が一体となって推進する、食料自給率向上に向けた 国民運動です。

JT 本社　IR 広報部　　〒105-8422　東京都港区虎ノ門２丁目２番１号　TEL 03-5572-4291

商品概要は以下のとおりです。

商　品　名	容　量	希望小売価格 （消費税別）	発売日
三代目　米づくり	410ml ペットボトル	140 円	5 月 7 日

お客様からの商品に関する問い合わせ先

ジェイティ飲料株式会社
お客様相談室
０１２０－２２３－６２２

＜ホームページアドレス＞
http://www.jti.co.jp/softdrink/
＜FOOD ACTION NIPPON ホームページアドレス＞
http://syokuryo.jp/index.html